


# Sulzfelder Silvaner trocken

## Zehnthof Luckert

Luckerts Guts-Silvaner. Inbegriff der Rebsorte. Vorbild für viele in Franken. Aushängeschild des Betriebes. Ganz anders als der Mainstream, but still a bit of mainstream.
Der Wein präsentiert sich ungemein attraktiv und erstaunlich kompromißlos in Machart und Charakter. Wie bei Luckerts üblich mit vollem biologischem Säureabbau, den man weder riecht noch schmeckt (aber fühlt), spontan vergoren, lange im großen Assmann-Holzfaß aus fränkischer Eiche auf der Feinhefe ausgebaut. Im Duft verhalten kräuterwürzig und typisch rauchig im klassischen Luckert-Profil - alles, nur nicht fruchtig. Im Mundgefühl potent dicht, herb und trocken auf der Zunge, salzig lange am Gaumen nachklingend. Ein Einstiegswein, der Maßstäbe setzt. Herb und matt auf der Zunge geprägt vom Sulzfelder Muschelkalk, der auch den Duft mit feiner Rauchnote dominiert. Ein Klasse-Silvaner, der in herber Kalkigkeit eher auf Wirkung setzt als auf Aroma. Insofern alles andere als Mainstream, und doch verständlich und zugänglich. Nur anders als andere.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 2,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Ungeschönt | Freie SO2 < 30 mg/l | Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau, Milchsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
DFW25101

K&U
www.weinhalle.de